

# Zapiekanka z ziemniakami i kielbaską



Autor: susi

Przepisów: 1 Ocena: 2



3-4 os.



&gt; 60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- ziemniaki, 6 szt. średnich
- cebula, 2 szt. duża
- Kielbasa podwawelska lub śląska, 40 dkg lub 4 pęta
- olej
- papryka konserwowa, 1 szt
- ser żółty, mały kawałek do startcia
- pieprz
- sól
- papryka ostra w proszku, odrobina do smaku
- czosnek, 4 ząbki

## Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki w mundurkach ugotować ,aby były średnio miękkie.Po wyjęciu z garnka poczekać,by troszeczkę ostygły.W tym czasie kielbasę pokroić w cienkie plasterki i wrzucić na rozgrzany olej na patelni.Cebule pokroić w talarki,czosnek w płatki i wrzucić je kiedy kielbaska będzie już dosyć wysmażona zmniejszyć ogień i dusić pod przykryciem. Następnie ziemniaki obrać ze skórki.Wszystkie obrane ziemniaki pokroić w talarki,wrzucić do kielbaski z cebula doprawić przyprawami i dusić pod przykryciem na średnim ogniu.Można jeszcze podlać w czasie duszenia wodą.Kiedy ziemniaki będą już pięknie obsmażone całość potrawy można posypać startym serem żółtym i przykryć do stopienia.W przepisie podałam jeszcze jeden składnik paprykę konserwową lecz jeżeli ktoś nie lubi można sobie ją darować:)Do dania polecam ogórki kiszane lub konserwowe..Życzę Państwu smacznego!!!Pozdrawiam Susi.

## Twoje notatki do przepisu: